

オルチョ・アサクラオイル・アツクアサンタ野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケツパー……オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

残暑お見舞い申し上げます。いつもオルチョサンニータ他ご愛用、お引き立ていただきまして本当にありがとうございます！8月中は連日の猛暑、身体も疲れがたまってきた頃ですね。どうぞ体調の変化にご留意下さい！

【重要】オルチョサンニータ・瓶につきまして

オルチョの瓶・キャップ部分の空回りの対応策としてプラスチックキャップに一年前より移行しましたが、異物混入防止のため非常に固くなっており開けにくい、そして構造上オイルが流れる量、特に寒くなると流れ落ちてこないという欠陥が、一年を通してみてよくわかりました。これにつきまして生産者ジョバンナさんの瓶在庫がなくなるまでこれを使用し終了次第以前の瓶・キャップに戻していくことにしました。660g(750ml)大瓶サイズは徐々に流通が始まりました。また空回りが発生するかもしれませんがどうぞ根気よくお付き合いいただきますようお願い申し上げます。

★ アサクラオイルのご予約につきまして★

例年6月後半にイタリアに行きアサクラ農園の様子をみてきますが今年は新しい魅力的な商品調査の為8月後半からイタリアに行き帰国は9月6日となります。アサクラオイルのご予約開始はそれ以降となります。毎年お待ちのお客様からのお問合せも頂いておりますが今しばらくお待ちいただきますようお願い申し上げます。

ご予約はHPの【ご注文】またはお電話かFAXにて承ります。果実の成りの状態によりご予約に限りが出る予想となっております。あらかじめご了承くださいませ。

■ 新商品の入荷のご案内

カムット小麦のスパゲッティ練り込み3種入荷 (一部新発売)

【カムット小麦とは】カムット小麦はオーガニック栽培が義務付けられていますデュラム小麦の先祖であるカム 6千年前にエジプトを中心に栽培されていましたがその後栽培されなくなり数千年が経過。近年、今から30数年前に栽培が復活された古代小麦です。その含まれる成分は品種改良された小麦とは遺伝子レベルで別物であるため小麦アレルギーにも食することが出来る希な小麦です(注・グルテンフリーではありません)ミネラル分は豊富で天然の抗酸化成分セレンウムやビタミンE、亜鉛、マグネシウムなどを含む滋味溢れる小麦です。品種の特性を維持するために米国モンタナ州とカナダの一部でのみ有機農法で作られる特殊な小麦です。

【アサクラパスタの特徴】原料の良さを生かすも殺すも加工工程に全てがかかっています。アサクラパスタは昔ながらの製法を守る製麺所に全てオリジナルオーダー。製粉したての原料を低温乾燥しています。薬品処理もせず安心のパスタは粉の風味が生きています。

●写真左・カムットスパゲッティ・ポモドーロ(シチリア産トマト練りこみ) ¥803

NEW●写真右・カムットスパゲッティ・こんぶ(仏・ブルターニュ産昆布練りこみ) ¥803

NEW●写真無し・カムットスパゲッティ・ポルチーニ(伊産天然ポルチーニ茸練りこみ) ¥803



(左)人気のポモドーロ(トマト)練り込み

(右)昆布も世界初!カムットに練り込み



オリーブ畑の下草。昨年からの初期の半分の高さに。深く伸びた根っこが土をやわらかくし、水分や空気を通るバランスが保たれる手助けをしています



すくすくと育つオリーブ果実。また緑色。真夏の太陽によって成熟していきます 太陽・水・土+αで自然の恵み100%

最新のアサクラ農園の畑の様子です。寒暖の差が激しい今夏のイタリアだったようです。届いた画像はお盆の頃のもので。順調に果実が育っているのがわかります。下草は収穫まで刈らないと決め4年がたちますが初期は木の高さ半分まで伸びに伸びた草でしたが現在は左の画像見ている通りです。丈の高い草は必要なくなり畑の土の中の変化が確認出来ます。自然に任せ、本来の生命力と可能性を引き出す、オリブ栽培の醍醐味です。絞るエキ스는自然100%まるごとの恵を頂戴するようなものです。人の先入観ではそれ以上の発想はできません。自然栽培を実践してそれを改めて確認できました。

超かんたんシンプルレシピ パプリカのマリネ

材料/パプリカ 3~4個 ニンニク少々 オルチョ適宜 自然塩 少々 野生のオレガノ

【作り方】パプリカは焼きナスを作る要領で火を通す。①オーブン、または魚焼きグリル、ガスの直火(網焼き) いずれかの方法で表面を焦がしてじっくり焼く。②しんなりしよく火が通ったら(真っ黒になってもOK)熱いうちに皮をむく(なるべく水にさらさない方がよい)③食べやすい大きさに縦に切り、オルチョをまわしがけし、ニンニクのみじんぎりをほんの少々、塩で味を調える。野生のオレガノで風味付けする(好みでピネガーや米酢を少々ふりかけてもおいしい)③冷蔵庫でよく冷すと味が馴染み甘さも引き出ておいしい

